

La Feuille

de l'Association
des Maîtres Bouchers-
Charcutiers du
Canton de Fribourg

Das Karree

Zeitung des Fleischfachverbandes des Kantons Freiburg



J'AI ÉTÉ VÉGANE, PUIS JE ME SUIS RENDUE COMPTE DE MON ERREUR

Comment une mère de famille est revenue aujourd'hui à une alimentation équilibrée qui comprend aussi de la viande.

**ICH WAR VEGANERIN, DANN WURDE MIR BEWUSST,
DASS ICH EINEN FEHLER GEMACHT HATTE**

Wie eine Familienmutter heute wieder zu einer ausgeglichenen Ernährung zurückgefunden hat, die auch Fleisch beinhaltet.

SOMMAIRE

Le Petit-Mot du président 2
 Dossier: j'ai tourné le dos au véganisme... 3
 Guillaume Deillon :
 meilleur apprenti fribourgeois 2018 5
 Agenda 1
 Recommandation des prix de vente 5
 News 7
 La recette 8

INHALT

Das kleine Wort des Präsidenten 2
 Dossier: Ich habe dem Veganismus
 den Rücken gekehrt 4
 Guillaume Deillon :
 Bester freiburger Lernender 2018 6
 Agenda 1
 Empfehlungen für Verkaufspreise 6
 News 7
 Das Rezept 8

Date à retenir

**Congrès national de l'UPS
à Fribourg, 25 et 26 avril 2020**

Save the date

**Nationaler Kongress des SFF
in Freiburg, am 25. und 26. April 2020**

Agenda

6 - 7 octobre 2018	Concours Romand des Apprentis Bouchers-Charcutiers Foire de Fribourg «La Cantonale»
22 octobre 2018	Comité de l'Association cantonale
Du 31 octobre au 4 novembre 2018	Salon Suisse des Goûts et Terroirs
7 novembre 2018	Assemblée des délégués, Spiez
26 novembre 2018	Comité de l'Association cantonale

Agenda

6. - 7. Oktober 2018	„Concours Romand“ der angehenden Fleischfachleute Freiburgermesse «La Cantonale»
22. Oktober 2018	Vorstandssitzung des kantonalen Verbandes
31. Oktober bis 4. November 2018	Goûts et Terroirs, Die Schweizer Messe für heimische Genüsse
7. November 2018	Delegiertenversammlung, Spiez
26. November 2018	Vorstandssitzung des kantonalen Verbandes

Au service de l'industrie suisse de la viande



Entreprises du groupe CENTRAVO
www.centravo.ch



Wir arbeiten für Ihren Erfolg.

- Roh- und Kochpökelwaren
- Marinaden
- Koch- und Brühwurst
- Zusatzstoffe
- Rohwurst
- Convenience-Produkte
- Panaden & Paniermehle
- Individuelle Kundenlösungen

Pacovis AG | 5608 Stetten | www.pacovis.ch



L'Echine d'Or

BOUCHERIE-CHARCUTERIE ARTISANALE ET CHEVALINE

Route de Belfaux 11 026/347.15.30 www.lechinedor.ch
1762 Givisiez

naturACHIMICA  Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft Centre de formation pour l'économie carnée suisse Centro di formazione per l'economia dell carne svizzera

Das akkreditierte Labor für die Kontrolle
der **Produktequalität, der Hygiene Ihrer Mitarbeiter**
sowie der **Betriebshygiene**
Verbandsmitglieder nutzen das attraktive QKS-Jahresabonnement des ABZ Spiez
(inkl. Kurierdienst).

Avenue Général-Guisan 30 B
CH-1800 Vevey
Tél. 021 923 55 68
Fax 021 922 92 20

Schachenstr. 43
CH-3700 Spiez
033 650 81 81
033 654 41 94

info@natura-chimica.ch
www.natura-chimica.ch

qks@abzspiez.ch
www.abzspiez.ch

Le petit mot du Président Das Wort des Präsidenten

Intégration par le préapprentissage! Quésaco?

La Confédération a chargé les cantons de mettre sur pied rapidement le projet d'intégration par le préapprentissage! C'est-à-dire, prendre un jeune issu de l'immigration pour lui donner une base pendant une année avant de, pourquoi pas, lui proposer une place d'apprentissage CFC ou AFP!

Avec un jour et demi de cours par semaine, ce jeune sera intégré dans une classe commune à tous les métiers de bouche (boulangier, cuisinier, service, boucher) avec des cours «allégés» de français, de math mais aussi d'hygiène, de sécurité etc... Il apprendra le b.a.-ba de nos métiers pour faciliter son intégration sociale mais aussi sa future intégration professionnelle.

Soyons précurseurs, soyons ouverts d'esprit devant cette jeunesse déboussolée, apeurée, provenant de zones de conflits et de misère en lui ouvrant la porte de nos entreprises. Ce préapprentissage, c'est leur mettre le pied à l'étrier, leur donner un espoir, un avenir!

Dans cette édition, vous aurez le plaisir de découvrir Mme Gabrielle Bussard. Ancienne végane, elle est maintenant convaincue (comme nous tous ☺) qu'une alimentation saine peut aussi se faire en mangeant de la viande! Pour se faire, elle est à la recherche d'informations auprès des artisans afin de proposer à ses «followers» une liste exhaustive d'entreprises qui font des efforts afin de limiter les additifs ou pour donner des infos pertinentes sur les allergènes par exemple. Vous recevrez bientôt un questionnaire sur ces sujets. D'avance merci pour votre collaboration.

En vous souhaitant d'ores et déjà une belle saison de chasse et un bel automne!

Votre président: Gérard Yerly




Integration durch Vorlehre! Was ist das?

Der Bund hat die Kantone beauftragt, das Projekt der Integration durch eine Vorlehre so schnell wie möglich auf die Beine zu stellen! Das heisst, man nimmt eine junge Person mit Immigrationshintergrund ein Jahr lang in seinen Betrieb auf und gibt ihr die Möglichkeit, sich eine Grundlage zu erarbeiten bevor man der jungen Person vielleicht eine EFZ oder EBA Lehrstelle anbietet.

Der oder die Jugendliche wird anderthalb Tage pro Woche in der Schule sein. Er oder sie wird dabei in eine Klasse integriert, in der alle Lebensmittelberufe (Bäcker, Koch, Service, Fleischfachleute) gemeinsam unterrichtet werden. Den jungen Leuten wird „vereinfachtes“ Französisch, Rechnen aber auch Grundlagen in Hygiene, Sicherheit, usw. beigebracht. Sie lernen so das Grundwissen unserer Berufe, dadurch wird ihre soziale und spätere berufliche Integration vereinfacht.

Lasst uns Wegbereiter sein! Seid aufgeschlossen gegenüber dieser orientierungslosen und verängstigten Jugend, die aus Konfliktgebieten stammt und im Elend aufgewachsen ist und öffnet ihnen die Türen Eurer Betriebe. Diese Vorlehre ist für diese jungen Leute nicht nur eine Einstiegsmöglichkeit, Ihr gebt ihnen dadurch Hoffnung und eine Zukunft!

In dieser Ausgabe werdet Ihr Gabrielle Bussard kennen lernen. Sie hat sich früher vegan ernährt und ist heute davon überzeugt (wie wir alle ☺), dass man sich auch mit Fleisch gesund ernähren kann! Sie ist nun auf der Suche nach Informationen, denn sie will ihren „Followern“ eine vollständige Liste der Metzgereien und Unternehmen anbieten, die sich darum bemühen, die Nutzung von Zusatzstoffen zu begrenzen oder beispielsweise sachdienliche Informationen über Allergene anzugeben. Ihr werdet zu diesem Thema bald einen Fragebogen erhalten. Danke im Voraus für Eure Mitarbeit.

Ich wünsche Euch bereits jetzt eine gute Jagdsaison und einen angenehmen Herbst!

Ihr Präsident: Gérard Yerly



Végane jusqu'en... 2015 Portrait d'une repentie



Gabrielle Bussard

«J'ai été végane de 2013 à 2015, puis je me suis rendue compte de mon erreur et suis revenue totalement en arrière.» Le ton est donné. Posée, documentée, sûre d'elle, Gabrielle Bussard raconte son parcours, son combat pour une nourriture saine et équilibrée dont la viande fait partie intégrante. Rencontre avec une autodidacte qui se nourrit aussi de ses expériences.

«À 20 ans, j'ai commencé à m'intéresser à l'alimentation, petit à petit, j'ai fini par tout éliminer pour ne manger presque plus que des légumes.» Gabrielle Bussard devient végane, un mode de vie qu'elle s'impose mais qu'elle n'arrive pas à imposer à sa famille: «Mon mari a mis les pieds au mur pour les enfants. Il n'était pas d'accord qu'ils ne mangent pas de viande. Avec le recul, heureusement...» En 2015, elle fait la connaissance d'une personne qui est exactement son contraire: «Cette personne avait un régime complètement cétogène, c'est-à-dire sans glucides, mais avec des graisses et des protéines. Elle était en très bonne santé en mangeant passablement de produits animaux.» C'est le déclic et cette question dans la tête de la Gruérienne: comment deux personnes avec deux régimes complètement opposés peuvent être les deux en bonne santé. En réalité, Gabrielle Bussard se rend compte qu'elle n'est pas en si bonne santé que ça: «J'avais des caries sur toutes les dents du côté droit. Or les caries peuvent provenir d'une mauvaise assimilation du calcium dépendant de la vitamine D que l'on trouve largement dans la viande.»

Depuis cette prise de conscience, elle prêche pour une alimentation équilibrée composée aussi de viande: «Je me suis rendue compte que le problème n'est pas viande ou pas viande mais viande industrielle ou viande artisanale.» À travers une page Facebook «À vos étiquettes» et un blog www.gabriellebussard.ch, Gabrielle Bussard prône une alimentation avec le moins d'additifs possible sans traitements chimiques ou une alimentation qui valorise l'économie locale: «De la viande oui, mais qui provient de la région et produite de manière non industrielle.» D'après elle, le mouvement végane est plein de contradiction: «Remplacer le beurre fribourgeois par du beurre de coco indonésien est une hérésie écologique. Remplacer la vraie viande par une imitation de viande produite de manière industrielle et



pleine d'additifs n'a pas de sens au niveau de la santé. Dire que la production animale épuise des ressources naturelles comme l'eau et utilise des céréales dont pourraient bénéficier des populations souffrant de malnutrition est vrai si l'on parle de viande industrielle, mais si l'on consomme de la viande locale et artisanale, cet argument ne tient plus.»

Et puis il y a le débat récurrent des vitamines. Là aussi, Gabrielle Bussard plaide désormais la cause carnivore: «Dans les produits animaux, on va trouver toutes les vitamines liposolubles et toutes les graisses qui permettent de les assimiler. On parle des vitamines A, D, E et K. Les véganes pensent puiser la vitamine A dans les carottes, par exemple, mais ne se doutent pas que le bêta-carotène des carottes a besoin de graisses saturées pour être transformé en vitamine A par notre foie.»

«J'ai l'impression qu'aujourd'hui, manger de la viande est de plus en plus culpabilisant à cause de la vague végane», regrette cette végane repentie. Alors les véganes ont-ils tout faux? «Non pas totalement. Mais ils devraient recentrer leur combat sur l'exploitation industrielle des animaux et soutenir la production locale et artisanale, pour la santé et pour l'économie. Vouloir à tout prix éliminer la viande, c'est jeter le bébé avec l'eau du bain.»

Au printemps, Gabrielle Bussard et son collectif ont rencontré Christian Deillon pour évoquer les additifs dans les viandes transformées, notamment le sel nitré: «C'était très constructif et ça nous a permis de comprendre aussi les contraintes des bouchers. En collaboration avec l'Association des maîtres bouchers-charcutiers du canton de Fribourg, nous allons essayer d'établir une liste des artisans qui sont sensibles à ce problème. À terme, l'idée serait de mettre en place une charte de bonnes pratiques par rapport aux additifs et leur provenance.»

Une collaboration entre les bouchers et une ancienne végane, qui l'eut cur!

Eric Plancherel



Geflügelfleisch ist Vertrauenssache.

Wir sind Ihr Partner für Schweizer
Poulet- und Trutenfleisch.

frifag märwil ag, Doris Hirt, Filiale Bern
Lysstrasse 14b, 3053 Deisswil, Tel. 031 934 55 11, www.frifag.ch



Im Dienst der Schweizer Fleischwirtschaft



Unternehmen der CENTRAVO-Gruppe
www.centravo.ch

Depuis 1895 connue dans
les boucheries de toute
la Suisse pour ses boyaux
naturels.

Nos
spécialités:

boyaux courbes salés pour cervelas, saucisses sèches,
saucisses aux choux, saucisses au foie, boudins, salametti etc.
boyaux de porc pour saucisses de veau, saucisses à rôtir,
saucisses d'Ajoie
menus de mouton pour viennes, merquez, cipollata
boyaux droits salés pour salamis, saucissons
frisés de porc pour saucissons
poches de porc pour boutefas

Z'graggen
Naturdärme • Boyaux naturels
Begia naturala • Budelle naturale

Z'graggen Darmhandel AG
Bahnhofstrasse 8
CH-6052 Hergiswil/NW
Tel. 041 630 12 41
Fax 041 630 30 71
www.zgraggen-darmhandel.ch
info@zgraggen-darmhandel.ch

MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

Nous travaillons pour votre succès.

- Salaisons cuites
- Saucisses échaudées
- Saucisses crues
- Panades & Chapelures
- Marinades
- Additifs
- Produits convenience
- Solutions individuelles

pacovis food solutions

Pacovis SA | 5608 Stetten | www.pacovis.ch

Emmentaler REBER

Reber, Ernst Sutter AG
Güterstrasse 12a, CH-3550 Langnau i.E.
www.reber-fleischwaren.ch

Veganerin bis... 2015 Steckbrief einer Reuigen

«Ich war von 2013 bis 2015 Veganerin. Dann ist mir mein Fehler bewusst geworden und ich bin wieder komplett zum alten zurück.» Der Ton ist angegeben. Ruhig, dokumentiert und selbstsicher erzählt Gabrielle Bussard von ihrem Lebensweg, von ihrem Kampf für eine gesunde und ausgewogene Ernährung, wobei Fleisch eine wesentliche Rolle spielt. Begegnung mit einer Autodidaktin, die auch aus ihren Erfahrungen schöpft.

«Mit 20 habe ich angefangen, mich für die Ernährung zu interessieren. Ich habe nach und nach alles gestrichen bis ich mich fast nur noch von Gemüse ernährt habe.» Gabrielle Bussard wird Veganerin, eine Lebensweise die sich selbst vorschreibt, die sie aber ihrer Familie nicht aufdrängen kann: «Mein Ehemann hat es nie zugelassen, dass die Kinder fleischlos essen, damit war er nicht einverstanden. Rückblickend muss ich sagen: Zum Glück...» 2015 lernt sie dann jemanden kennen, der genau das Gegenteil tut: «Diese Person hatte eine komplett ketogene Diät, das heisst ohne Kohlenhydrate aber mit Fetten und Proteinen. Sie war in sehr gutem gesundheitlichen Zustand und ass sehr wahrscheinlich auch tierische Produkte.» Das ist der Auslöser. Wie können zwei Personen völlig gegensätzliche Diäten haben und trotzdem beide gesund sein? Die Greizerin stellt plötzlich fest, dass ihr Gesundheitszustand gar nicht so gut ist: «Auf der rechten Seite waren alle meine Zähne von Karies betroffen. Karies können von einer schlechten Calcium-Aufnahme kommen, die wiederum vom Vitamin D abhängig ist. Dieses Vitamin ist aber vor allem im Fleisch zu finden.»

Seit dieser Erkenntnis setzt sie sich für eine ausgewogene Ernährung ein, die auch Fleisch enthalten soll. «Ich habe gemerkt, dass das Problem nicht «Fleisch oder nicht Fleisch» ist, sondern industrielles Fleisch oder Fleisch vom Handwerker.» Mit ihrer Facebook-Seite «A vos étiquettes» (Auf eure Etiketten) und ihrem Blog www.gabriellebussard.ch wirbt Gabrielle Bussard für eine Ernährung mit so wenig Zusatzstoffen wie möglich, ohne chemische Behandlung oder für eine Ernährung, die die lokale Wirtschaft würdigt: «Fleisch ja, aber es soll aus der Region stammen und nicht industriell hergestellt werden.» Für sie ist die vegane Bewegung voller Gegensätze: «Freiburger Butter mit Kokosbutter aus Indonesien zu ersetzen ist ökologische Ketzerei. Echtes Fleisch durch eine industriell hergestellte Fleisch-Imitation zu ersetzen, die voll von Zusatzstoffen ist, macht gesundheitlich keinen Sinn. Es stimmt, dass die Tierzucht natürliche Ressourcen wie Wasser ausschöpft und dass Getreide dafür verwendet werden, die fehl- und unterernährten Bevölkerungen zugutekommen würden. Dieses Argument gilt aber nur für industrielles Fleisch. Wenn man regionales Fleisch vom Metzger isst, trifft dies nicht zu.

Dann wäre da auch noch die immer wiederkehrende Debatte über die Vitamine. Auch hier plädiert Gabrielle Bussard mittlerweile für eine fleischhaltige Diät: «In tierischen Produkten findet man alle fettlöslichen Vitamine und alle Fette, die man braucht, um diese Vitamine aufzunehmen. Es geht um die Vitamine A, D, E und K. Veganer denken zum Beispiel, dass sie Vitamin A aus Karotten beziehen können. Die meisten wissen aber nicht, dass unsere Leber gesättigte Fette braucht, um Beta-Karotin aus den Karotten in Vitamin A umzuwandeln.»



«Ich habe den Eindruck, dass sich die Leute wegen der veganen Welle immer mehr schuldig fühlen, wenn sie Fleisch essen», bedauert die ehemalige Veganerin. Haben denn Veganer auf der ganzen Linie Unrecht? «Nein, nicht ganz. Aber sie sollten ihren Kampf neu ausrichten. Es wäre besser für die Gesundheit und die Wirtschaft, gegen die industrielle Viehwirtschaft zu kämpfen und die lokale und handwerkliche Wirtschaft zu unterstützen. Um jeden Preis das Fleisch loswerden zu wollen ist wie das Kind mit dem Bade auszuschütten.»

Im Frühling haben sich Gabrielle Bussard und ihre Kollegen mit Christian Deillon getroffen um die Frage der Zusatzstoffe zu besprechen, vor allem das Nitratsalz. «Es war sehr konstruktiv und es hat uns erlaubt, die Restriktionen der Fleischfachleute zu verstehen. In Zusammenarbeit mit dem Metzgermeisterverband des Kantons Freiburg werden wir versuchen, eine Liste der Metzger zu erarbeiten, die für dieses Problem empfänglich sind. Letztlich ist die Idee, einen Leitfaden für gute Praktiken in Bezug auf Zusatzstoffe und ihre Herkunft zu erstellen.»

Eine Zusammenarbeit zwischen den Fleischfachleuten und einer ehemaligen Veganerin. Wer hätte das gedacht!

Eric Plancherel

Pour l'énergie...

SUTTERO

Ernst Sutter AG, Av. du Chablais 18, CH-1008 Prilly
021 421 70 30, 021 421 70 35
www.suttero.ch

...et le plaisir!

Wir sind gerne für Sie da:

«Mir hei dr Bigler scho sit Jahre zum Frässe gärn.»

Jörg Linder
Tel. +41 32 352 00 40
joerg.linder@bigler.ch

André Beyeler
Tel. +41 32 352 00 47
andre.beyeler@bigler.ch

Bigler

À Portion Tradition.

Bigler AG Fleischwaren Industriestrasse 19 | 3294 Bürenander Aare | www.bigler.ch

Meilleur apprenti fribourgeois 2018

Guillaume Deillon

Il a la modestie de ses 19 ans. Il pourrait rouler les mécaniques, exhiber son «titre de meilleur apprenti fribourgeois 2018». Et bien pas du tout. Guillaume Deillon est plutôt réservé quand il parle de son cursus de formation: «Je me dis que j'ai un CFC et c'est déjà pas mal.» Pourtant quel CFC! 5,5 de moyenne générale, dont un 5,4 à l'examen pratique: «J'ai toujours eu assez de facilité à l'école», admet-il.

Assez de facilité à l'école et un papa boucher à Ursy. Prédestiné donc à finir brillamment son apprentissage: «Mon papa ne m'a jamais poussé dans cette voie. Maintenant c'est vrai que j'ai toujours eu un faible pour les métiers dans l'alimentation, j'ai aussi fait des stages comme boulanger et cuisinier, mais aussi comme menuisier. Finalement j'ai choisi la boucherie et je ne regrette pas du tout.» La preuve, à la question «Qu'est-ce qui vous plaît le plus dans la boucherie», il commence par un long silence, puis...: «Mais tout me plaît! J'aime aussi bien le travail en laboratoire que le contact avec la clientèle. C'est surtout un métier très varié. Les semaines se ressemblent, mais pas les jours dans une semaine.»

Pourtant l'apprentissage ne s'est pas fait sans sacrifices: «Je faisais beaucoup de sport avant, mais moins depuis que je suis en formation. Je fais encore un peu de unhockey mais en finissant à 18h30 et en travaillant le samedi, c'est plus compliqué.»

Après 3 ans d'apprentissage à la boucherie de Marsens, voilà la vie professionnelle grande ouverte devant Guillaume Deillon. Et à 19 ans, il a surtout envie de découvrir: «J'ai envie de voir d'autres boucheries, d'autres manières de travailler. Je vais chercher quelque chose en Suisse allemande pour apprendre la langue. Je travaillerai encore à Marsens en août et septembre, mais je vais me mettre à chercher.» Et le garçon est formel: ce sera dans la boucherie.

Une foi inébranlable dans ce métier qu'il adore. Nul doute donc que le jeune Glanois le pratiquera encore dans 10 ans, même s'il ne veut encore faire aucune projection: «Est-ce que j'ai envie d'avoir ma propre boucherie? Impossible à dire. Tout est ouvert. Je veux d'abord aller faire d'autres expériences.»

Avant de se quitter une dernière question au meilleur apprenti fribourgeois: «Votre pièce de viande préférée? Le tendron de veau, un morceau pas assez mis en valeur.»

Eric Plancherel



Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS	ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Novembre 2017	Novembre 2017		PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Novembre 2017	Novembre 2017
Viande de boeuf		Natura Beef	Simmental	Préparation de viande/cheval			
Entrecôte		Fr. 89.50	Fr. 82.00	Steak haché		Fr. 27.00	Fr. 37.00
Rumsteak		Fr. 89.50	Fr. 84.00	Brochette mixed grill		Fr. 45.50	Fr. 36.00
Filet		Fr. 98.00	Fr. 99.00	Viande hachée		Fr. 23.50	Fr. 20.00
Steak (noix ou coin)		Fr. 56.50	Fr. 60.50	Paupiette		Fr. 31.50	Fr. 38.00
Côtes de boeuf		Fr. 55.50	Fr. 58.00	Cordon bleu de porc		Fr. 28.00	Fr. 24.00
Emincé à mijoter		Fr. 41.00	Fr. 48.00	Tranche panée de porc		Fr. 24.50	Fr. 30.00
				Steak de cheval DLR		Fr. 39.50	Fr. 38.00
Viande de porc		Seulement Natura	Terra Suisse				
Filet mignon		Fr. 61.00	Fr. 58.00	Volaille fraîche		Coop Natura Plan	De La Région
Tranche dans le filet		Fr. 43.50	Fr. 42.50	Filet de poulet (Suisse)		Fr. 33.00	Fr. 33.00
Tranche dans le cou		Fr. 24.50	Fr. 24.50	Cuisse de poulet (Suisse)		Fr. 18.50	Fr. 13.00
Côtelette		Fr. 25.50	Fr. 27.00	Emincé de poulet (Suisse)		Fr. 33.00	Fr. 34.00
Rôti épaule		Fr. 20.50	Fr. 19.00	Tranche de dinde (Import)		Fr. 28.00 (Allemagne)	Fr. 21.00 (France)
Emincé		Fr. 26.50	Fr. 26.00				
Saucisse à rôtir		Fr. 22.90	Fr. 18.00	Viande d'agneau			
				Gigot frais s/os du quasi		Fr. 34.50	Fr. 45.00*
Viande de veau		Seulement Natura	Terra Suisse	Racks (Import)		Fr. 58.50	Fr. 58.00
Filet mignon		Fr. 92.00	Fr. 88.00	Côtelette		Fr. 59.50	Fr. 57.00
Escalope		Fr. 78.50	Fr. 80.00	Filet d'agneau (Import)		Fr. 58.50	Fr. 58.00
Rôti épaule		Fr. 46.00	Fr. 47.00				
Emincé		Fr. 53.00	Fr. 54.00				
Jarrets de veau		Fr. 62.00	Fr. 61.00				

Pas de prix en action!

*Terra Suisse

Bester Freiburger Lernender 2018

Guillaume Deillon

Der 19-jährige ist sehr bescheiden. Er könnte sich gross aufspielen oder seinen Titel als „Bester Freiburger Lernender 2018“ zur Schau stellen. Ganz und gar nicht. Guillaume Deillon ist eher zurückhaltend wenn er über seine Lehre spricht: «Ich habe ein EFZ, das ist schon mal nicht schlecht.» Doch was für ein EFZ er hat! Eine 5,4 an der praktischen Prüfung und einen Gesamtschnitt von 5,5: «Die Schule ist mir schon immer leicht gefallen», gibt er zu.

Keine Mühe in der Schule und einen Vater, der in Ursy Metzger ist. Er war also prädestiniert seine Lehre brilliant abzuschliessen: «Mein Vater hat mir diesen Beruf niemals auferlegt. Aber ich hatte schon immer eine Schwäche für Lebensmittelberufe. Ich habe Bäcker und Koch geschnuppert, aber auch Schreiner. Schlussendlich habe ich mich für die Metzgerei entschieden und ich bereue es überhaupt nicht.» Der Beweis dafür kommt schon mit der nächsten Frage. «Was gefällt dir an deinem Beruf am besten?» Er schweigt zuerst lange, dann... «Es gefällt mir einfach alles! Ich bin gerne im Labor, schätze aber auch den Kontakt mit den Kunden. Mir gefällt vor allem die Vielseitigkeit der Metzgerei. Die Wochen ähneln sich, aber kein Tag ist wie der andere.»

Die Berufslehre hat jedoch auch Opfer gefordert: «Ich habe vorher viel Sport gemacht, das kann ich nicht mehr seit ich in

der Ausbildung bin. Ich spiele noch etwas unihockey aber wenn man bis 18:30 Uhr arbeitet und auch samstags zur Arbeit geht, ist das nicht so einfach.»

Nach 3 Jahren Lehre in der Metzgerei von Marsens stehen Guillaume Deillon für sein Berufsleben nun alle Türen offen. Der 19-jährige will vor allem Neues entdecken: «Ich will mir andere Metzgereien und verschiedene Arbeitsweisen anschauen. Ich werde in die deutsche Schweiz gehen um die Sprache zu lernen. Vorerst bleibe ich noch bis August oder September in Marsens, dann ich werde mir aber etwas Neues suchen.» Und der Junge ist klar: Er will in die Metzgerei.

Ein unerschütterlicher Glaube an diesen Beruf, den er liebt. Niemand zweifelt daran, dass der junge Mann aus dem Glanebezirk noch in 10 Jahren als Metzger tätig sein wird, auch wenn er selber noch keine Zukunftspläne machen will: «Will ich meine eigene Metzgerei eröffnen? Ich kann es nicht sagen, alles ist offen. Ich will zuerst andere Erfahrungen machen.»

Bevor wir abschliessen, noch eine letzte Frage an den besten freiburger Lernenden: «Welches Fleischstück mögen Sie am besten?» «Die Kalbsbrustschnitte. Ein Stück, welches nicht genug zur Geltung gebracht wird.»



Guillaume Deillon

Eric Plancherel

NEWS

Apprentis

Soirée de remise des diplômes aux nouveaux professionnels de la boucherie-charcuterie, le 13 juillet dernier. La soirée était organisée par la commission d'apprentissage et offerte par l'Association des Maîtres bouchers-charcutiers du canton de Fribourg.



Vos news dans La Feuille

Vous aussi, n'hésitez pas à nous communiquer vos news, vos informations pertinentes. Cet espace est aussi le vôtre.

Contact: anais.henry@federation-patronale.ch



NEWS

Lehrlinge

Am 13. Juli fand die Übergabe der Diplome an die neuen Fleischfachleute statt. Der Anlass wurde von der Lehrlingskommission organisiert und vom Metzgermeisterverband des Kantons Freiburg offeriert.



Eure News im Karree

Zögert nicht, uns eure Neuigkeiten und relevanten Infos mitzuteilen. Dieser Raum gehört auch Euch.

Kontakt: anais.henry@federation-patronale.ch



IMPRESSUM

Textes et photos
Texte und Fotos
Eric Plancherel
eric.plancherel@fpe-ciga.ch
026 919 87 50

Graphisme / Grafiker
Agence DEP/ART
Tirage / Auflage
350 exemplaires

Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
Rindfleisch	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	November 2017 Natura Beef	November 2017 Simmental
Entrecôte		Fr. 89.50	Fr. 82.00
Rumpsteak		Fr. 89.50	Fr. 84.00
Filet		Fr. 98.00	Fr. 99.00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 56.50	Fr. 60.50
Rindskotelett		Fr. 55.50	Fr. 58.00
Geschnetzeltes zum kochen		Fr. 41.00	Fr. 48.00
Schweinefleisch		Soulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 61.00	Fr. 58.00
Nierstückplätzli		Fr. 43.50	Fr. 42.50
Halsplätzli		Fr. 24.50	Fr. 24.50
Koteletts		Fr. 25.50	Fr. 27.00
Schulterbraten		Fr. 20.50	Fr. 19.00
Geschnetzeltes		Fr. 26.50	Fr. 26.00
Schweinbratwurst		Fr. 22.90	Fr. 18.00
Kalbfleisch		Soulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 92.00	Fr. 88.00
Plätzli Stotzen		Fr. 78.50	Fr. 80.00
Schulterbraten		Fr. 46.00	Fr. 47.00
Geschnetzeltes		Fr. 53.00	Fr. 54.00
Kalbhaxen		Fr. 62.00	Fr. 61.00

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
Pfannenfertiges	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	November 2017	November 2017
Hackplätzli		Fr. 27.00	Fr. 37.00
Mixed-Grill Spiessli		Fr. 45.50	Fr. 36.00
Hackfleisch		Fr. 23.00	Fr. 20.00
Fleischvogel		Fr. 31.50	Fr. 38.00
Schweins Cordon'Bleu		Fr. 28.00	Fr. 24.00
Schweinschnitzel paniert		Fr. 24.50	Fr. 30.00
Pferdesteak		Fr.39.50	Fr. 38.00
Pouletfleisch frisch		Coop Natura Plan	De La Région
Pouletbrust (Schweiz)		Fr. 33.00	Fr. 33.00
Pouletschenkel (Schweiz)		Fr. 18.50	Fr. 13.00
Pouletgeschnetzeltes (Schweiz)		Fr. 33.00	Fr. 34.00
Trutenschnitzel (Import)		Fr. 28.00 (Deutschland)	Fr. 21.00 (Frankreich)
Lammfleisch			
Gigot m. B. o. Huftknochen		Fr. 34.50	Fr. 45.00*
Racks (Import)		Fr. 58.50	Fr. 58.00
Koteletts		Fr. 59.50	Fr. 57.00
Nierstück (Import)		Fr. 58.50	Fr. 58.00

Keine Aktionspreise!

*Terra Suisse

L'Echine d'Or

Metzgerei-Wursterei Eigenproduktion- und Pferdemetzgerei

Route de Belfaux 11 1762 Givisiez 026/347.15.30 www.lechinedor.ch



Geflügelfleisch ist Vertrauenssache.

Wir sind Ihr Partner für Schweizer Poulet- und Trutenfleisch.

frifag märwil ag, Doris Hirt, Filiale Bern
Lyssstrasse 14b, 3053 Deisswil, Tel. 031 934 55 11, www.frifag.ch



LA RECETTE

Burger Rossini

Ingrédients

- 1 kg Viande de bœuf très légèrement entremêlée hachée à la grille 3 mm
- 120 g foie gras mi-cuit rond env. 6 cm de diamètre et 20 g par tranche
- 20 g Poivre - noir
- 50 g Tapenade de truffe
- 17 g Sel de cuisine

Préparation

1. Bien amalgamer la viande avec les épices jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.
2. Former de boules de 60 g environ et former avec une presse à steak haché.
3. Placer sur chaque burger une tranche de foie gras mi-cuit ronde.
4. Recouvrir chaque burger d'un deuxième burger et retravailler les bords pour bien amalgamer les deux épaisseurs de viande.
5. Reforme avec la presse à steak haché.
6. Cuire les burgers légèrement rosés et servir dans de bons pains à burger avec toute la garniture désirée.

Bon appétit !



REZEPT

Rossini Burger

Zutaten

- 1 kg Rinderhackfleisch leicht durchwachsen, 3 mm gehackt
- 120 g Runder Foie Gras mi-cuit mit ca. 6cm Durchmesser und 20 g pro Scheibe
- 20 g Schwarzer Pfeffer
- 50 g Trüffel-Tapenade
- 17 g Kochsalz

Zubereitung

1. Das Fleisch und die Gewürze gut vermischen bis man eine homogene Masse erhält.
2. Ca. 60 g schwere Kugeln formen und mit der Hamburgerpresse formen.
3. Auf jeden Burger eine runde Scheibe Foie Gras mi-cuit legen.
4. Jeden Burger mit einem zweiten Burger bedecken und die Ränder zusammendrücken, so dass beide Fleischschichten zu einem homogenen Rand werden.
5. Erneut mit der Hamburgerpresse formen.
6. Die Burger leicht anbraten und in guten Burgerbroten und mit der gewünschten Garnitur servieren.

E Guetel.



naturachimica



Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
Centre de formation pour l'économie carnée suisse
Centro di formazione per l'economia dell carne svizzera

Votre laboratoire accrédité pour le contrôle

de la qualité de vos produits, de l'hygiène de vos locaux

et de l'hygiène de votre personnel

Pour les membres de l'Association il y a la possibilité de souscrire à un abonnement attractif QKS auprès d'ABZ Spiez (incl. Service de ramassage).

Avenue Général-Guisan 30 B
CH-1800 Vevey
Tél. 021 923 55 68
Fax 021 922 92 20

info@natura-chimica.ch
www.natura-chimica.ch

Schachenstr. 43
CH-3700 Spiez
033 650 81 81
033 654 41 94

qks@abzspiez.ch
www.abzspiez.ch

«Impossible de résister à Bigler, et cela depuis des années.»

Nous sommes à votre disposition:

Cédric Marti
Tel. +41 32 352 09 53
cedric.marti@bigler.ch

Joseph Altermatt
Mobile +41 79 568 24 92
joseph.altermatt@bigler.ch

André Beyeler
Tel. +41 32 352 00 47
andre.beyeler@bigler.ch

Bigler AG Fleischwaren Industriestrasse 19 | 3294 Büren an der Aare | www.bigler.ch



Reber, Ernst Sutter AG
Güterstrasse 12a, CH-3550 Langnau i.E.
www.reber-fleischwaren.ch

MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac